

タイの市場で売られるミツバチの巣板と ハチの子料理

渡辺 弘之

ハチミツ

ミツバチのことをタイ語でブン、あるいはルエン・ブン、ハチミツのことをナム・ブンという。ナムとは水のこと、ハチミツは「ミツバチの水」ということになる。どこの市場をのぞいても、ハチミツが売られている。国道わきで売られていることもある。近くでとれたもの、産地直売ということだ。

ハチミツはあり合せの瓶に入っている。ビールの空き瓶に入っていることも多い。ビール瓶だと中の色がわからないが、透明な瓶だと、中が透けて見える。私たちの見慣れたハチミツの色よりずっと濃い。ごみもよく入っているし、ときにはミツバチが浮いている。搾っただけ、十分に濾していないのである。

味も濃い。タイでも冷水で割り、マナオと呼ばれるライム汁を少し加えて呑む。瓶の大きさ、また市場ごとで少し値段がちがうが、ビール瓶で1本、150 パーツ（現在1パーツは約4円）程度である。

タイの市場で興味を惹くのはハチミツの入った巣板そのものを売っていることだ（図1）。この巣板にいくつかのタイプがある。もっとも多いのは、直径10～15 cm、長さ20 cm程度で両側が少し細くなった紡錘形のものである。売られている巣のまわりをネットで覆っているが、どこでもハエのように小さなミツバチが飛んでいる。巣にくっついてきたものか、巣から羽化したものであろう。これはコミツバチ *Apis florea* の巣板である（クロコミツバチ *A. andreniformis* の巣も含まれる）。

コミツバチは灌木の枝に巣をつくる。巣の真



図1 市場にたくさんの蜂の巣が売られている架台（上）とかご（下）で売られているコミツバチの巣。いずれも巣の中心（貯蜜部分）を貫いている細い枝を利用して吊してある。

ん中に細い枝が入っている理由だ。この巣は村のまわりの灌木林によくある。乾季になると昼間この巣の周りに火を放ち、蜂を追っ払って巣をとるのだと聞いた。乾季にはよく野火が発生するのだが、その一因が蜂の巣採りだと、営林署で苦情を聞いたことがある。この紡錘形のものから扁平な巣板が伸びていることもある。これもコミツバチのもので、扁平な部分には蜂児が含まれている。

もう一つは直径15 cm くらいの小さな円盤状・扁平なものだ。これはトウヨウミツバチ *A. cerena* のもので、樹洞などに巣をつくる。



図2 大木にオオミツバチの巣を採るための梯子が取り付けられている

何重かに重なった巣板を一枚ずつはずしたものだ。これとは別に 10 cm くらいの四角に切ったものがある。これはもっと大きな巣をつくるオオミツバチ *A. dorsata* の巣板を小分けしたものだ。

オオミツバチは大木の先端近くの太い枝の下側や雨のあたらない崖に幅 60 cm にもなる大きな一枚だけの巣をつくる。雨に濡れないためと木登り上手のマレーグマなどに荒らされないためだ。貯蔵されているハチミツ量はずっと多い。森林伐採されたところでも、オオミツバチが巣をつくる大木だけは伐らずに残している。これらには小さな板がはしごのように横向きのうちつけられている(図2)。蜂の巣採りに登るためである。しかし、どうみても頼りにならないしろものだ。登るには勇気がいるのだろう。



図3 幼虫や蛹が入っているスズメバチの巣盤

タイ東北部プーウィエンのお寺の本堂の軒下に大きな巣があった。しかし、タイではお寺の境内では殺生はしない。眼のまえに大きなミツバチの巣があるのに、だれも採らないとっていた。

瓶に入ったハチミツより新鮮であること、混ぜ物で増量していないということだろう。ハチミツたっぷりの巣板が売られ、それが人気なのである。

ハチの子

売られているハチの巣をみるとハチミツたっぷりのものもあるが、口がふさがれ、幼虫ばかりのもの、さらには翅のはえた羽化直前のものまである。ハチミツだけでなく、ハチの子も商品なのである。ハチの子だけをとりだし売っていることもある(図3)。

市場では炭火の上で幼虫の詰まった巣(ミツバチの巣盤やスズメバチの巣盤)を焼いている。巣の中に口のまわりだけ黒い幼虫が並んでいる。十分に火の通っていないところの幼虫はまだ動いている。手で巣を壊しながら、指で幼虫をとりだす。ハチミツの残っているところは、蜜を吸う。口に入れた幼虫は噛むと甘いが、味のないチューインガムのようなからだが残る。これも呑みこむしかない。

このハチの巣は直火で焼いていることもあるが、バナナの葉やヤンプルアンというタイやミャンマーでよく包み紙代わりに使われるフタバガキ科樹木の大きな葉で包んで焼いていることもある(図4)。外はこげても中は蒸し焼きだ。この方は中のハチの子はどれも動かない。焼い



図4 バナナの葉に包まれ、焼かれる蜂の巣

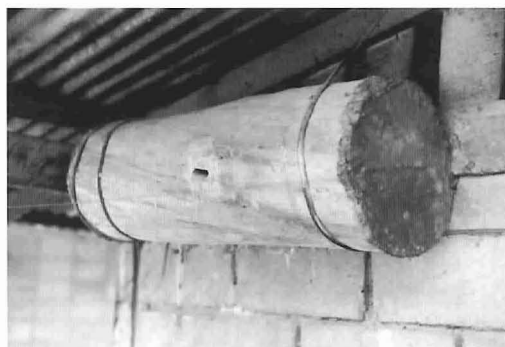


図5 軒下に吊されたトウヨウミツバチ用の巣箱
てもらわないで、もって帰るにはこの方がいい。
1包み 20 パーツ程度だ。

野生のミツバチの巣を探しだしてとてくることが多いが、営巣もさせている。ココヤシの幹や樹木を輪切りにして中をくりぬき筒状にし、両端にふたをし、小さな穴を一つあけたものだ。紀伊半島、古座川・日置川上流にたくさんあるスギ丸太をくりぬき、上に板やトタンでふたをし、野生のニホンミツバチの営巣を待つ「ゴウラ」が岩の上に立ててあるのとちがい、タイでは横向きに、それも木の枝や軒下に吊るしてある(図5)。

ミツバチの幼虫が売りにだされ、食べるのだから、もっと大きなスズメバチやクロスズメバチの幼虫ももちろん売られている。とはいえ、ミツバチの巣がいつも売られているのに、この方はたまにみるくらいだ。

タイ東北部、ウドンタニの郷土料理店に小形のスズメバチの幼虫と成虫の料理があった。大きな目玉を光らせ、翅のついた成虫はとても食べる勇気がない。幼虫の方にも脚のついた蛹やもう色のついた羽化直前のものもまじっていた。スズメバチ幼虫と野菜の炒めものを注文した。レモングラスが入っていていい香りがした。

蜂ろう

市場に見当のつかないものを売っている。ハチミツやハチの子なら、みれば何を売っているのかわるが、はじめてみたとき、これ何にと思ったものである。いろいろな形があるが、洗面器型が多い。ハチミツや幼虫をとったあとの巣をお湯につけて融かし、濾して、再度固めた蜂



図6 売られている蜂ろう

ろう(蜜ろう)である(図6)。洗面器に入れ、固めることが多いのだろう。円盤型のものもある。多くは直径30 cm、厚さも5 cm程度はあり、色も灰色のものから、薄い黄色まである。1枚500 パーツ程度である。

私たちにはなじみの少ないものだが、蜂の巣自体も商品価値がある。蜂ろうのことをタイ語でキィ・プンという。キィはろう、プンはミツバチのことである。

タイのお寺にはいつもたくさんのろうそくに火がともされている。お参りするとき、ハスの花、仏像に貼りつける金箔、線香とともに、ろうそくが手渡される。鮮やかな色のろうそくはパラフィン製であるが、くすんだ色のろうそくは蜂ろうからつくったものである。田舎のお寺にはこんな蜂ろうのろうそくがある。棒状に加工せず、空き缶に蜂ろうを流し込み、灯芯を立てたものもある。

タイでは7月の入安居の日を中心にキャンドル・フェスティバルと呼ばれるお祭りが行われる。どの村でもすばらしい彫刻が施された大きなろうそくが寺に寄進され、またパレードが行われる。そのろうそく造りには村人がそれぞれ蜂ろうを持ち寄るといふ。といっても、今ではほとんどは鮮やかな黄色のパラフィン製のろうそくである。天然の蜂ろうだけではとても需要をまかないきれないのであろう。

蜂ろうの生産は世界で約5万tといわれ、わが国には、エチオピア・タンザニアなどアフリカ、中国・台湾、アルゼンチン、ニュージーランド、そしてタイなどから、約800 tが輸入され、化粧品、医薬品、クレヨン、軟膏、靴ク

リームなど多様な用途に使われているという。

タイではハリナシバチの蜂ろうも採取され、舟の水漏れ防止などに使われている。タイ東北部の代表的な楽器ケーン（笙）の竹筒にくっつける木製の笛口の接着剤としてこれが使われるという。

タイの食虫習慣

古くは Bristowe (1932) が、またその後 Bodenheimer (1951) の「Insects as human food」や三橋の「世界の食用昆虫 (1984)」、「虫を食べる人びと (1997)」でも述べられているように、タイ東北部とラオスでは、現在でも多様な昆虫が食用にされている。タイの市場を見られた方ならだれでも興味をもつこと、これまでに中尾舜一、桑原雅彦、野中健一、佐藤正孝、益本仁雄、松香光夫さんなどが、昆虫学あるいは民族学・文化人類学的な視点からタイの食用昆虫を調査された報告がある。

私自身もこれまで約 40 回、森林あるいは土壌動物調査のためタイを訪れたが、市場で売られる食用昆虫に興味をもち、どんな昆虫がどの時期にでるのかなどを調べてきた（渡辺「アジア動物誌 (1998)」、「タイの食用昆虫記 (2003)」）。市場で売られている昆虫だけであるが、そこにはタマムシの成虫、糞虫、糞虫の糞玉、ヤゴ、カメムシなど信じられないものさえ売られていた（図 7, 8）。先の Bodenheimer (1951) にもゴキブリやその卵鞘も食べる、ヤゴも食べるとも書かれているので、村に定着し、どんなものを食べるのかていねいに調べたら、それこそすべての昆虫を食べるということにな



図7 様々な食用昆虫が所狭しと並んでいる

るのであろう。

このことは、これら昆虫が身近なところで確保できるタンパク質源だということだが、経済発展・生活の向上で、昔にくらべ、種類・量ともに少なくなっている。それでも、タイワンタガメ *Lethocerus indicus*、コオロギ、タケノコムシ（タケツトガ・タケノコメイガの幼虫）*Omphisa fuscidentalis* = *Chilo fuscidentalis*、ツムギアリ（サイホウアリ）*Oecophylla smaragdina* の幼虫などは、さらによく普及し、市場にもよく売っているし、レストランでもよくでてくる。タイワンタガメやコオロギはすでに養殖され、タケノコムシやツムギアリの幼虫は冷凍保存されているのである。

市場で売られているものでも驚くものがあったが、ここでは食材が売られているのである。これら食用昆虫を料理してだしてくれるレストランは多くない。そんなレストランをいくつかみつけたが、やはりツムギアリ、ケラ、コオロギ、タケノコムシ、カプトムシなど、ありふれたものであった。

それでも、げてももの（いかもの）好きな方にはこたえられないところだろう。それも田舎へ行くほど、その出会いが楽しくなる。ここなら確実にいつも何種かはあるというところはタイ北部ランパンとチェンマイの中間、国道 11 号線沿いにあるゾウ保護センター近くのトゥンクイアンの市場だ。以前、ここには顔をそむけたくなるほどの腹を裂かれたシカやヤマアラシ、あるいはオオトカゲなどが並んでいたが、最近あまりひどいものはない。それでもコオロギ、ケラ、カイコの蛹、ゲンゴロウ、ツムギアリの



図8 糞虫の糞玉、中にある幼虫を食用にする



図9 料理されたスズメバチ幼虫のから揚げ(上)と幼虫の野菜炒めハーブ風味(下)

幼虫、タケノコムシ(タケツトガ幼虫)、タイワンタガメなどの常連は確実にある。とはいえ、食材を売っているもの、料理はされていない。味見は許されている、ちょっとつまんでみられたらいい。

私の知っている昆虫料理レストランの一つが東北部、ウドンタニのクン・ニットである。このレストランの存在は最近はやりのびっくり人間や事件を紹介するテレビ番組で知ったものだ。どうせ小さな汚い店だろうと思っていたら、イサン(東北タイ)料理の大きな、きれいなレストランだった。2002年10月、この店を捜しだし、食材としての昆虫をもってこさせ注文していると、オーナーがでてきた日本語で話かけてきた。日本に数年滞在していたことがあるという。

先に述べたスズメバチの幼虫のからあげ、幼虫と野菜いため、そしてコオロギ料理を注文した。ここでは料理されてでてくる。4月のソンクラン(水掛け祭り)には無料で自慢の昆虫料理を提供している。でかけてみられたらいい。

(〒606-0034 京都市左京区岩倉村松町64-2)

参考文献

- Bodenheimer, F. S. 1951. *Insects as human food*. W. Junk, The Hague. 352 pp.
- Bristowe, W. S. 1932. *Trans. Ent. Soc. Lond.* 80: 387-404.
- 松香光夫・栗林茂治・梅谷献二(編). 1998. *アジアの昆虫資源*. 農林統計協会, 東京. 222 pp.
- 三橋淳. 1984. *世界の食用昆虫*. 古今書院, 東京. 270 pp.
- 三橋淳(編). 1997. *虫を食べる人びと*. 平凡社, 東京. 308 pp.
- 渡辺弘之. 1998. *アジア動物誌*. めこん, 東京. 212 pp.
- 渡辺弘之. 2003. *タイの食用昆虫記*. 文教出版, 大阪. 92 pp.

HIROYUKI WATANABE. Honey, beecomb and beeswax sold at public markets in Thailand. *Honeybee Science* (2003) 24(3):110-114. 64-2, Iwakuramura-matsu-cho, Sakyo-ku, Kyoto, 606-0034 Japan.

At the public markets in Thailand, particularly in north and northeast regions, honey, beecomb and beeswax are sold together with various edible insects. Larvae and pupae of honey bees and even those of wasps (*Vespa* spp. and *Vespula* spp.) are commonly sold and eaten. Besides, various edible insects like larvae of bamboo caterpillar, weaver ant and, adult of dung beetle, etc. are also sold.